

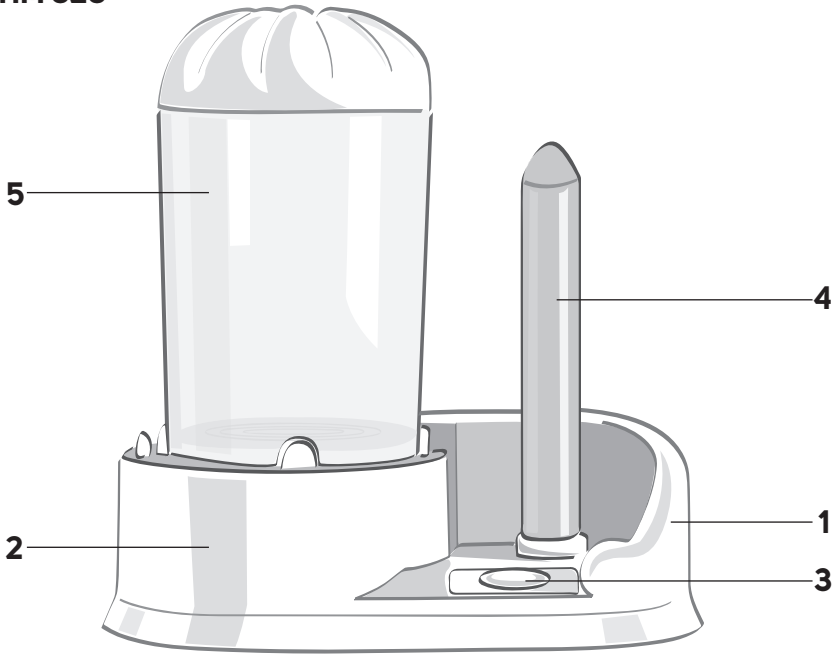


MASZYŃKA DO HOT DOGÓW
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

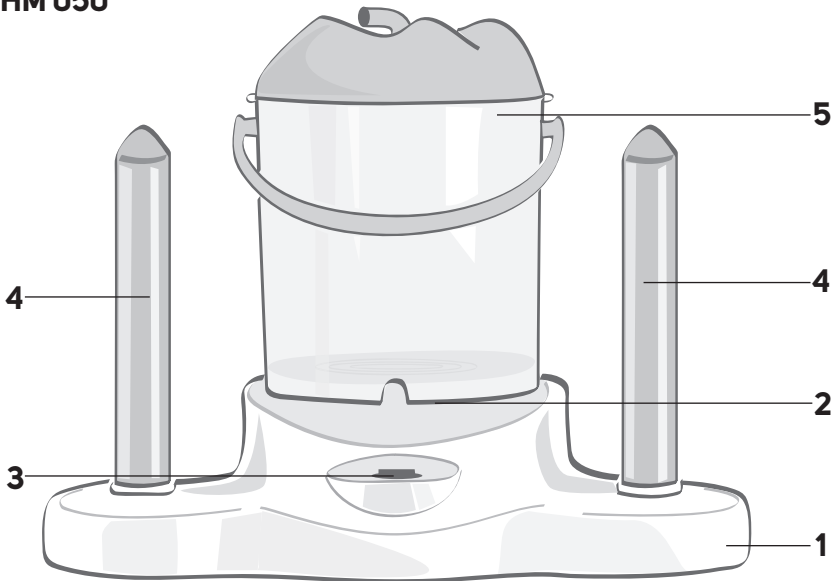


A

HM 020



HM 050



Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

- Produkt mogą używać dzieci w wieku 8 lat oraz starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami lub też z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o tym, jak obchodzić się z nim w bezpieczny sposób i rozumiejące potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji przeznaczonej do wykonania przez użytkownika.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się eksploatacji urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Podczas napełniania miski, nie przekraczaj poziomu wyznaczonego kreską MAX. Nigdy nie napełniaj miski ponad tę kreskę.

- Powierzchnie i części urządzenia, które są w kontakcie z potrawą, należy czyścić według instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Urządzenie jest również przeznaczone do eksploatacji indywidualnej w następujących pomieszczeniach:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
 - w placówkach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki przewodu zasilającego w wodzie ani w innej cieczy.

**OSTRZEŻENIE:**

Zapobiegaj polania wtyczki.

**OSTRZEŻENIE:**

Podczas niepoprawnej obsługi grozi ryzyko skaleczenia.



Ostrzeżenie: Gorąca powierzchnia

Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, kiedy urządzenie pracuje. Takie powierzchnie mogą stać się gorące. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Może dojść do poparzenia naskórka.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w gniazdku.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Zabrania się używania urządzenia z mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Nie przekrywaj urządzenia, które pracuje.
- Urządzenie należy utrzymywać w czystości.
- Urządzenie należy umieścić na czystej, równej, suchej i gładkiej powierzchni. Zabrania się eksploatacji urządzenia umieszczonego na powierzchniach metalowych, np. na zlewie metalowym.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i odłączyć od zasilania, jeżeli nie jest używane lub pozostawiane bez nadzoru oraz przed czyszczeniem lub przenoszeniem.
- Nie kładź przewodu zasilającego w pobliżu gorących powierzchni albo przez ostre przedmioty. Nie kładź na przewodzie zasilającym ciężkich przedmiotów, umieść go tak, aby nie można było po nim chodzić ani potknąć się o przewód.
- Przestrzegaj, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu i nie dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenia nie spryskuj wodą, ani żadnym innym płynem. Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu otwartego ognia lub urządzeń, które są źródłem ciepła. Ryzyko uszkodzenia urządzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia z gorącą wodą. Grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
- Podczas przygotowywania hot-dogów, zabrania się dotykania nie należy dotykać bolca do rozpiekania pieczywa, miski znajdującej się w podstawie oraz pojemnika na parówki.
- Jeśli musisz przenieść urządzenie natychmiast po użyciu, użyj rękawic kuchennych i uchwyc urządzenie za ściany boczne. Nie używać bolca, do przenoszenia urządzenia.
- Przy zdejmowaniu pokrywki z naczynia na parówki, zachowaj ostrożność, ponieważ wydostająca się para, może spowodować poparzenie.
- Nigdy nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego pociągając za przewód zasilający. Występuje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka elektrycznego. Przewód z gniazdka odłącz ciągnąc za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy zdejmowaniu rogalika z bolca. Bolec do ogrzewania pieczywa jest gorący.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta. Nigdy nie stosuj żadnych akcesoriów ani części innych producentów.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych innymi przedmiotami, np. gazetami, ręcznikami papierowymi, chusteczkami itp.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającymi lub podstawą.
- Nie naprawiaj urządzenia we własnym zakresie. Nie wykonuj żadnych modyfikacji lub dostosowań urządzenia. Występuje ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Wszelkie naprawy należy przekazać do wykonania w autoryzowanym punkcie serwisowym. Ingerencja w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, może skutkować utratą gwarancji.

PL Maszynka do Hot Dogów

Instrukcja obsługi

- Przed włączeniem tego urządzenia należy zapoznać się z instrukcją jego obsługi pomimo znajomości zasad korzystania z podobnych urządzeń. Należy używać urządzenie wyłącznie tak, jak jest przepisane w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję schować na wypadek potrzeby w przyszłości.
- Minimalnie w czasie ważności gwarancji zalecamy zachowanie oryginalnego kartonu, materiałów opakowania, rachunku i karty gwarancyjnej. W razie przewozu należy zapakować urządzenie do oryginalnego kartonu od producenta.

OPIS URZĄDZENIA

HM 020

- | | |
|--|--|
| A1 Podstawa | A4 Bolec do ogrzewania pieczywa |
| A2 Miska ma nieprzyczepne wykończenie powierzchni | A5 Przezroczyste naczynie z wiekiem |
| A3 Wyłącznik główny i przełącznik funkcji
0 – wyłączone
● – aktywacja funkcji gotowania parą i nadstawek do ogrzewania pieczywa
◐ – aktywacja funkcji gotowania parą
► – aktywacja nadstawki do ogrzewania pieczywa | A6 Nadstawka na jajka (nie pokazano na rysunku) |

HM 050

- | | |
|--|--|
| A1 Podstawa | A4 Końcówki do ogrzewania pieczywa |
| A2 Miska z nieprzyczepnym wykończeniem powierzchni | A5 Przezroczyste naczynie z wiekiem i uchwytem |
| A3 Wyłącznik główny i przełącznik funkcji
0 – wyłączone
I – aktywacja funkcji gotowania parą
II – aktywacja funkcji gotowania parą i aktywacja ogrzewania pieczywa | A6 Nadstawka na jajka (nie pokazano na rysunku) |

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Przygotowanie hot dogów:

1. Umieścić urządzenie na suchej, równej powierzchni.
2. Napełnić miskę zimną wodą do ryski MAX. Nie przekraczać ryski MAX.
3. Umieścić przezroczyste naczynie na misce podstawy i upewnić się, że naczynie jest mocno osadzone w uchwytach.

HM 020

4. Do naczynia można włożyć do 6 szt. standardowych parówek. Naczynie zamknąć wiekiem.
5. Nożem odkroić jeden koniec rogalą i tą stroną nasadzić rogalą na bolec do ogrzewania.
6. Podłączyć wtyczkę kabla sieciowego do uzziemionego gniazdka. Wyłącznik główny przemieścić do pozycji ●. W ten sposób będzie aktywowana funkcja ogrzewania parówek (gotowanie parą) i ogrzewanie pieczywa.
7. Czas nagrzewania będzie zależeć od tego, jak i gdzie parówki były przechowywane. Jeżeli parówki były przechowywane w chłodnym miejscu, czas ogrzewania będzie krótszy. Czas ogrzewania zależy

też od liczby i wielkości parówek. 6 szt. standardowych parówek będzie się ogrzewać około 6 do 8 minut.

8. Wymieniając rogalę nie dotykać końcówki do ogrzewania pieczywa, ponieważ jest gorąca.
9. Jak tylko parówki są ugotowane, wyłączyć urządzenie przelączając wyłącznik główny do pozycji 0 i odłączyć je od gniazdka sieciowego. Zdjąć ostrożnie wieko naczynia. Parówki wyjąć z naczynia za pomocą kleszczy kuchennych lub podobnych narzędzi kuchennych. Nie wyjmować parówek ręką! Ryzyko oparzenia!
10. Podawać hot dogi według gustu z ketchupem, musztardą, sosem tatarskim lub przysmażoną cebulką i nakrojonym ogórkiem itp.

HM 050

4. Do naczynia można włożyć do 16 szt. standardowych parówek. Naczynie zamknąć wiekiem.
5. Nożem odkroić jeden koniec rogalą i tą stroną nasadzić rogalą na bolec do ogrzewania. Można jednocześnie ogrzewać 2 rogalę. Podłączyć wtyczkę kabla sieciowego do uzziemionego gniazdka. Wyłącznik główny przemieścić do pozycji II. W ten sposób będzie aktywowana funkcja ogrzewania parówek (gotowanie parą) i ogrzewanie pieczywa.
7. Czas nagrzewania będzie zależeć od tego, jak i gdzie parówki były przechowywane. Jeżeli parówki były przechowywane w chłodnym miejscu, czas ogrzewania będzie krótszy. Czas ogrzewania zależy też od liczby i wielkości parówek. 16 szt. standardowych parówek będzie się ogrzewać około 18 minut.
8. Wymieniając rogalę nie dotykać końcówki do ogrzewania pieczywa, ponieważ jest gorąca.
9. Jak tylko parówki są ugotowane, wyłączyć urządzenie przelączając wyłącznik główny do pozycji 0 i odłączyć je od gniazdka sieciowego. Zdjąć ostrożnie wieko naczynia. Parówki wyjąć z naczynia za pomocą kleszczy kuchennych lub podobnych narzędzi kuchennych. Nie wyjmować parówek ręką! Ryzyko oparzenia!
10. Podawać hot dogi według gustu z ketchupem, musztardą, sosem tatarskim lub przysmażoną cebulką i nakrojonym ogórkiem itp.

PRZYGOTOWANIE GOTOWANYCH JAJEK

1. Umieścić urządzenie na suchej, równej powierzchni.
2. Napełnić miskę zimną wodą do ryski MAX. Nie przekraczać ryski MAX.
3. Umieścić przezroczyste naczynie na misce podstawy i upewnić się, że naczynie jest mocno osadzone w uchwytach.

HM 020

4. Włożyć świeże surowe jajka (maks. 3 szt.) w skorupce do otworów nadstawki do przygotowania jajek. Wtyczkę, która jest częścią wyposażenia, wetknąć środkiem nadstawki i nadstawkę ostrożnie opuścić za pomocą wtyczki na dno naczynia i zakryć naczynie wiekiem.
5. Podłączyć wtyczkę kabla sieciowego do uzziemionego gniazdka. Wyłącznik główny przelączając do pozycji ◐. W ten sposób będzie aktywowana tylko funkcja gotowania parą.
6. Jeżeli chcemy jajka na miękko, gotować je 7 minut. Jeżeli chcemy jajka na twardo, gotować je o 5 minut dłużej. Czas gotowania będzie zależeć od tego, jak i gdzie jajka były przechowywane.
7. Jak tylko jajka są ugotowane, przelączając wyłącznik główny do pozycji 0 i odłączyć kabel sieciowy od źródła energii.
8. Ostrożnie zdjąć wieko naczynia. Do wyjęcia jajek użyć kleszczy lub podobnych narzędzi kuchennych.

HM 050

4. Włóż sztywne jajko (maks. 5 szt.) w skorupce do otworów nadstawki do przygotowania jajek i za pomocą tyczki ostrożnie opuść na dno naczynia i zakryj naczynie wiekiem.
5. Podłącz wtyczkę kabla sieciowego do uzmiennionego gniazdka. Wyłącznik główny przełączyc do pozycji I. W ten sposób będzie aktywowana tylko funkcja gotowania parą.
6. Jeżeli chcemy jajka na miękko, gotować je 7 minut. Jeżeli chcemy jajka na twardo, gotować je o 5 minut dłużej. Czas gotowania będzie zależał od tego, jak i gdzie jajka były przechowywane.
7. Jak tylko jajka są ugotowane, przełączyc wyłącznik główny do pozycji 0 i odłączyc kabel sieciowy od źródła energii
8. Ostrożnie zdjąć wieko naczynia. Do wyjęcia jajek użyć kleszczy lub podobnych narzędzi kuchennych.

GOTOWANIE JARZYN

- W naczyniu można też ugotować kłosy kukurydzy lub jarzyny takie, jak brokuły, szparagi itp. Przed gotowaniem dopasować wielkość kłosa kukurydzy tak, aby zmieścił się w naczyniu. Brokuły trzeba rozdzielić na mniejsze kawałki. Podczas gotowania zieleńiny postępować w taki sam sposób, jak podczas gotowania jajek tylko z tą różnicą, że nie używa się nadstawki na jajka. Nie przepieścić nadmiernie naczynia.

Czas gotowania zieleńiny w przybliżeniu:

150g brokuły	ok. 6 min
150g kukurydzy	ok. 10 min
150 g szparagi	ok. 8 min

CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

- Po każdym użyciu należy wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego i odłączyć od gniazdka sieciowego. Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Naczynie, wieko naczynia i nadstawkę do gotowania jajek, jeżeli była używana, umyć w ciepłej wodzie z saponatem kuchennym. Następnie opłukać je pod czystą bieżącą wodą i wytrzeć do sucha.
- Nie zalecamy mycia naczynia, wieka i nadstawki do gotowania jajek w zmywarce do naczyń.
- Z miski umieszczonej w podstawie usunąć resztki wody. Miskę wytrzeć za pomocą nawilżonej szmatki i wytrzeć do sucha.
- Podstawę wyczyścić czystą, lekko nawilżoną szmatką i wytrzeć do sucha.
- Podstawy urządzenia w żadnym wypadku nie zanurzać do wody lub innej cieczy.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie używać ściernych środków czyszczących.

DANE TECHNICZNE:

230 V ~ 50 Hz, 350 W (HM 020)
230 V ~ 50 Hz, 380 W (HM 050)

ZALECENIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy oddać w miejscu wyznaczonym przez władze lokalne do zbiórki odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, renowacji i recyklingu przekaż produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać zużyte urządzenie sprzedawcy

detaliczemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia. Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbiórki. Przy niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadów mogą zostać nałożone grzywny zgodnie z przepisami krajowymi.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, załadaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.

